FREIDORA

FR 4

Frymaster

Números de modelo BIEL14 y BIGL30
MANUAL LOV – Bajo Volumen de Aceite

Tareas de mantenimiento diarias

FR 4 D1 Limpiar la freidora

FR 4 D2 Filtrado de mantenimiento

Tareas semanales de mantenimiento

FR 4 W1 Limpiar por detrás de la freidora

Tarea de mantenimiento quincenal

FR 4 B1 Calibrar la freidora

Tarea de mantenimiento mensual

FR 4 M1 Calibrar el tiempo de recuperación de la freidora

Tareas de mantenimiento trimestrales

FR 4 Q1 Limpieza intensa

FR 4 Q2 Comprobación del límite alto

FR 4 Q3 Inspección de la junta tórica

Tareas de mantenimiento anuales

FR 4 Al-T Inspección del agente de servicio técnico (Sólo freidoras eléctricas)

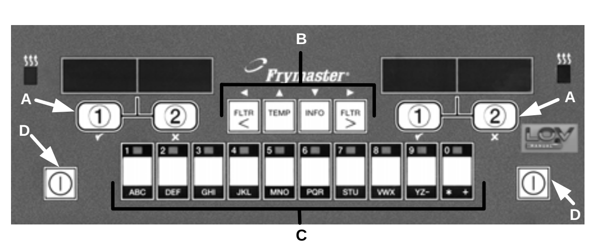
FR4 A2-T Inspección del servicio técnico (Sólo freidoras de gas)

OCT 2013

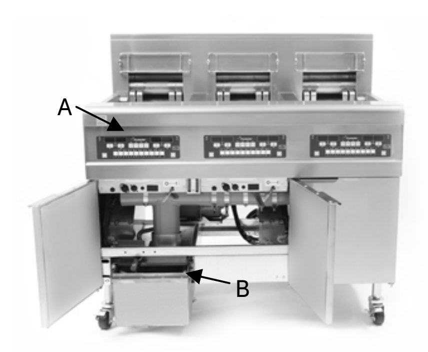
8 1 9 7 1 2 0

Modelo de ordenador Manual LOV M3000

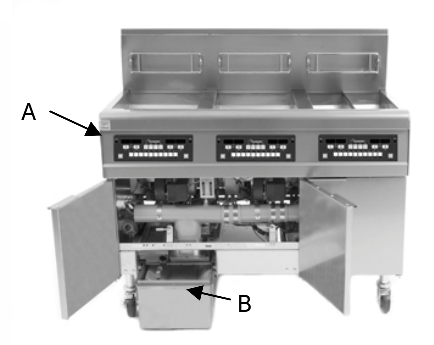
A. Teclas Ciclo de Cocción, B. Teclas de Filtro, Temperatura, Información, Programación y Navegación, C. Teclas de Producto, D. Encendido/Apagado



Modelo BIEL14



Modelo BIGL30



A. Ordenador Manual LOV M3000, B. Bandeja del filtro

△ Riesgos

Estos iconos le advierten de un posible riesgo de lesiones a personas.

Alertas sobre el equipo

Localice este icono si desea obtener información sobre cómo evitar daños al equipo mientras lleva a cabo un procedimiento.

Consejos

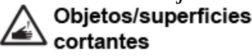
Localice este icono si desea obtener consejos útiles sobre cómo llevar a cabo un procedimiento.

Objetivo	Eliminar el aceite caramelizado de la freidora y limpiar el alojamiento de las resistencias.	
Tiempo requerido	5 minutos para la preparación	15 minutos para completar el procedimiento (5 minutos por tina)
Hora del día	Periodos con menor volumen de trabajo	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: por la noche o durante los periodos con menor volumen de trabajo

Iconos de peligro





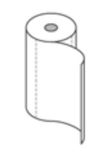






Herramientas y materiales


Estropajo y portaestropajo Hi-` Temp de Ecolab

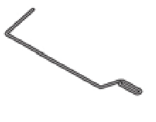

Papel de cocina

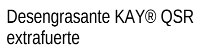

Guantes de neopreno para filtrado


Delantal, con protección térmica


Limpiador KAY® QSR para freidoras


Pantalla facial


Varilla para freidoras



Desengrasante KAY® QSR extrafuerte


KAY® SolidSense multiusos superconcentrado (APSC)


Cubo con paños empapados en desinfectante

Procedimiento

1 **Apagar las freidoras.** Coloque todos los interruptores de alimentación de la freidora en la posición de apagado.



2 **Utilizar equipo de protección.** Utilice todos los elementos de protección aprobados por McDonald’s, incluyendo el delantal con protección térmica, la pantalla facial y los guantes de neopreno.



Este procedimiento debe realizarse de forma individual en cada una de las tinas.

Aceite caliente

El aceite caliente puede causar quemaduras graves

3 **Limpiar la parte frontal y superior del alojamiento de las resistencias (sólo para los modelos eléctricos).** Con los guantes de protección térmica puestos, coloque las tapas en las ollas de la freidora, asegurándose de que encajen completamente en la ollas.



Limpiar la zona situada detrás de las freidoras (continuación)





Utilizar una pequeña cantidad de limpiador QSR para freidoras en un estropajo Hi-Temp (sólo para los modelos eléctricos).
Utilice el estropajo Hi-Temp para limpiar el alojamiento de las resistencias y la zona próxima al alojamiento.

Cuando haya limpiado la zona, retire los restos con un paño empapado en desinfectante. **Asegúrese de que el paño no escurra** para evitar que la solución entre en contacto con aceite caliente.



Retire la tapa de la olla y retire el soporte del cesto utilizando la varilla para freidoras; colóquelas a un lado. Levante las resistencias empleando la varilla para freidoras.



Vuelva a colocar las tapas de las ollas y elimine los restos de aceite de las resistencias utilizando papel de cocina.

4 **Limpiar la cara inferior del alojamiento de las resistencias (sólo para modelos eléctricos).**



Utilice una pequeña cantidad de limpiador QSR para freidoras en un estropajo Hi-Temp.
Utilice el estropajo Hi-Temp para limpiar la cara inferior del alojamiento de las resistencias y la zona próxima al alojamiento.

Cuando haya limpiado la zona, retire los restos con un paño empapado en desinfectante. **Asegúrese de que el paño no escurra** para evitar que la solución entre en contacto con aceite caliente.

Retire la cubierta de la olla. Empleando una varilla para freidoras, baje las resistencias y vuelva a colocar el soporte del cesto.

5 **Limpiar las superficies con un paño.**



Pulverice solución desengrasante extrafuerte sobre un paño empapado en desinfectante para limpiar cuidadosamente todas las superficies de la freidora y eliminar las acumulaciones de grasa y suciedad. Asegúrese de que el paño no escurra para evitar que la solución entre en contacto con aceite caliente. Deje que la superficie se seque al aire.



Es posible que el aceite de la freidora esté muy caliente.

Alerta sobre el equipo

Al limpiar el equipo con un paño, tenga cuidado de no escurrir agua sobre los componentes eléctricos.

6 **Repetir el procedimiento en las tinas restantes.**

Objetivo	Eliminar las restos de fritura de la tina y filtrar el aceite completamente con el objetivo de prolongar la vida del aceite	
Tiempo requerido	5 minutos para la preparación	10 minutos por tina para completar el procedimiento
Hora del día		Durante las horas en las que el volumen de trabajo sea menor.

Iconos de peligro







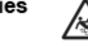




Manipulación manual



Objetos/superficies cortantes



Suelos resbaladizos

Herramientas y materiales


Guantes, filtrado


Pantalla facial


Delantal, con protección térmica


Estropajo y portaestropajo Hi-Temp de Ecolab


McFiltering Kit para sistema de filtrado incorporados


Cepillo de precisión Hi-Temp de Ecolab


Limpiador KAY® QSR para freidoras


KAY® SolidSense multiusos superconcentrado (APSC)

Procedimiento

1 **Utilizar el equipo de protección**
Utilice todos los elementos de protección aprobados por McDonald’s, incluyendo el delantal con protección térmica, la pantalla facial y los guantes de neopreno.



Este procedimiento debe realizarse de forma individual en cada una de las tinas.

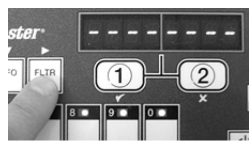


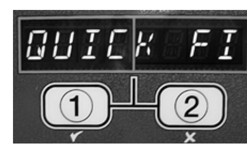
El aceite caliente puede causar quemaduras graves

2 **Comprobar la bandeja del filtro**
Asegúrese de que la bandeja del filtro de drenaje y la cubierta de la bandeja estén colocados en su sitio.



3 **Pulsar la tecla FILTRO y mantenerla presionada.**
Verifique que la freidora esté encendida y que el aceite esté caliente para obtener los mejores resultados en el filtrado. Pulse la tecla Filter y manténgala presionada durante 3 segundos hasta que el controlador muestre el mensaje MENÚ FILTRACIÓN y a continuación QUICK FILTER.





4 **Pulsar la tecla INFO.**
Pulse la tecla INFO y el controlador mostrará el mensaje FILTRACIÓN MANT.





continuación ▶

Filtrado de mantenimiento (continuación)

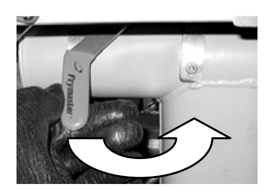
5 **Pulsar la tecla √**
Pulse la tecla √ y la pantalla del controlador mostrará el mensaje ¿FILTRACIÓN MANT? alternando con SÍ NO.
Pulse la tecla √ para seleccionar SÍ y drenar el aceite. La pantalla del ordenador muestra el mensaje ABRIR LA VÁLVULA DE DRENAJE
Pulse la tecla **X** para seleccionar NO y el controlador volverá al modo de funcionamiento normal.







6 **Abrir la válvula de drenaje**
El ordenador muestra el mensaje ABRIR LA VÁLVULA DE DRENAJE. Abra con cuidado la válvula de drenaje y deje que el aceite se drene en la bandeja del filtro. Empuje los trozos de fritura u otros sedimentos que encuentre de forma que entren por la válvula de drenaje y se drenen.
La pantalla del controlador muestra el mensaje DRENANDO.




7 **Levantar las resistencias (sólo modelos eléctricos)**
Cuando el aceite se haya drenado, levante las resistencias abatibles.

Superficies calientes

Utilice guantes protectores al levantar las resistencias para evitar quemaduras.

Alerta sobre el equipo

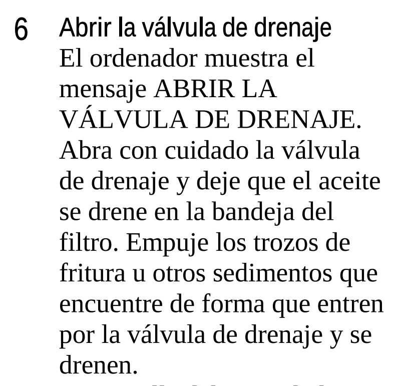
Tenga cuidado para evitar dañar la sonda en el centro de las resistencias.



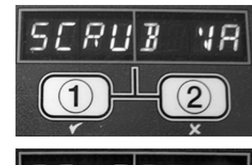
8 **Limpiar el interior de la tina**
Utilice el portaestropajo y el estropajo Hi-Temp y una pequeña cantidad de limpiador KAY QSR para freidoras para limpiar las paredes, esquinas y el fondo del interior de la tina. Utilice el cepillo de precisión Hi-Temp para eliminar los residuos acumulados en las resistencias (sólo modelos eléctricos), las esquinas de las tinas y otras zonas de difícil acceso.

Alerta sobre el equipo

Tenga cuidado para no dañar las sondas.

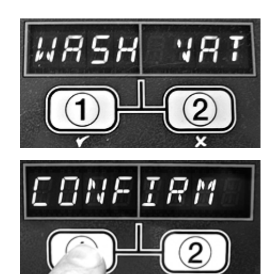


9 **Limpieza completada**
Cuando la tina esté limpia y el controlador muestre el mensaje ¿FREGADO TINA COMPLETO?) alternando con CONFIRMAR, pulse la tecla √.

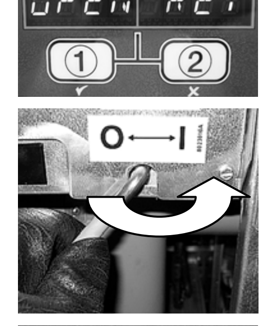




10 **Lavar**
El controlador muestra el mensaje ¿LAVAR TINA? alternando con CONFIRMAR Baje las resistencias y pulse la tecla √.



11 **Abra la válvula de retorno**
El controlador muestra el mensaje ABRIR LA VÁLVULA DE RETORNO alternando con CONFIRMAR.



Abra la válvula de retorno y pulse la tecla √ para comenzar el proceso de filtrado.



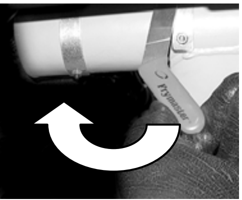
El controlador muestra el mensaje LAVANDO mientras el aceite circula por la tina.



12 **Cerrar la válvula de drenaje**
El controlador muestra el mensaje CERRAR LA VÁLVULA DE DRENAJE alternando con CONFIRMAR.

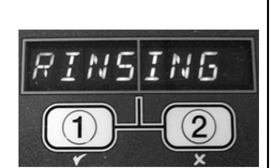


Cierre la válvula de drenaje y pulse la tecla √ .





13 **Aclarar**
El controlador muestra el mensaje ENJUAGÁNDOSE a la vez que el aceite es introducido en la tina.

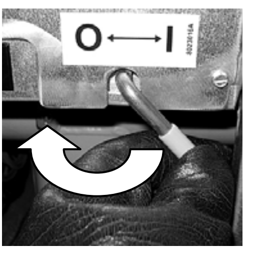


14 **Cerrar la válvula de retorno**
El controlador muestra el mensaje CERRAR VÁLVULA DE RETORNO ESTA LLENA LA TINA alternando con CONFIRMAR.



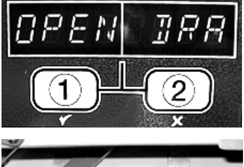


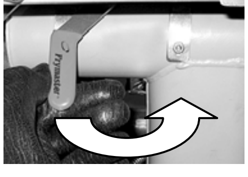
Cuando la tina esté llena y comiencen a aparecer burbujas en el aceite, cierre la válvula de retorno y pulse la tecla √.

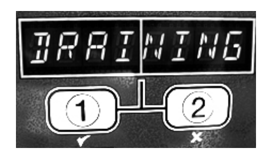




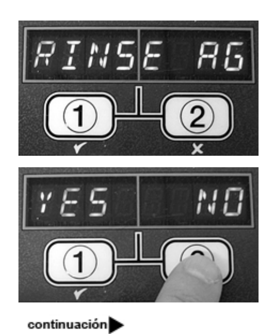
15 **Abrir la válvula de drenaje**
El ordenador muestra el mensaje ABRIR LA VÁLVULA DE DRENAJE. Abra con cuidado la válvula de drenaje y deje que el aceite se drene en la bandeja del filtro. La pantalla del controlador muestra el mensaje DRENANDO.





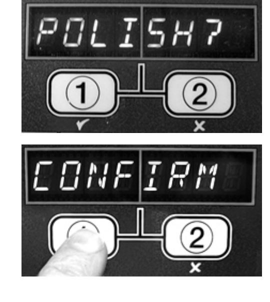


16 **Volver a aclarar**
Cuando se ha completado el aclarado y el desagüe está abierto, el controlador muestra el mensaje ¿ENJUAGAR OTRA VEZ? alternando con SÍ NO. Si la tina está limpia, pulse la tecla **X**. Si la tina no está limpia, pulse la tecla √ y el paso 13 volverá a repetirse.



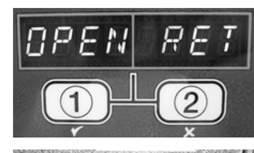
continuación▶

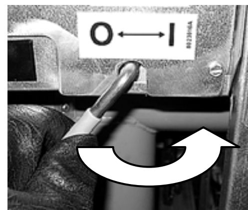
17 **Depurar el aceite**
El controlador muestra el mensaje ¿PULIR? alternando con CONFIRMAR. Pulse la tecla √. El controlador muestra el mensaje PULIENDO alternando con una cuenta atrás mientras el aceite circula por el sistema de filtrado durante 5 minutos.



18 **Abrir la válvula de retorno**
El controlador muestra el mensaje ABRIR LA VÁLVULA DE RETORNO alternando con CONFIRMAR

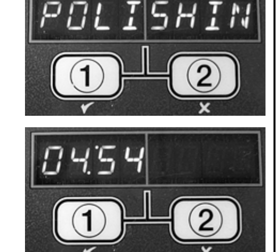
Abra la válvula de retorno para comenzar el proceso de pulido (depuración) y pulse la tecla √ .



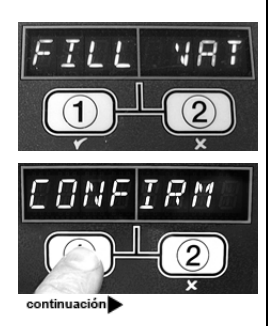




19 **Depurado**
El controlador muestra el mensaje PULIENDO alternando con una cuenta atrás mientras el aceite circula por el sistema de filtrado durante 5 minutos.



20 **Llenar la tina**
Cuando se haya completado el ciclo de depurado, el controlador mostrará el mensaje ¿LLENAR TINA? alternando con CONFIRMAR. Pulse la tecla √.



continuación

21 **Cerrar la válvula de drenaje**
La pantalla muestra el mensaje CERRAR LA VÁLVULA DE DRENAJE

Cierre la válvula de drenaje.

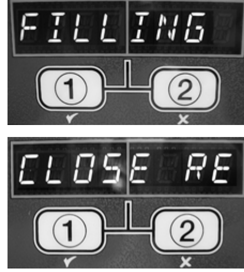




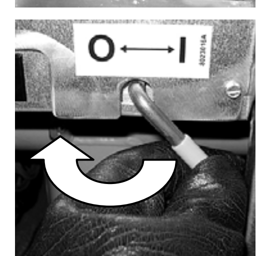
22 **La tina se llena**
El controlador muestra el mensaje LLENANDO y a continuación CERRAR VÁLVULA DE RETORNO ESTA LLENA LA TINA alternando con CONFIRMAR.

Cuando la tina esté llena y comiencen a aparecer burbujas en el aceite, cierre la válvula de retorno y pulse la tecla √.

Cierre la válvula de retorno y pulse la tecla √ .

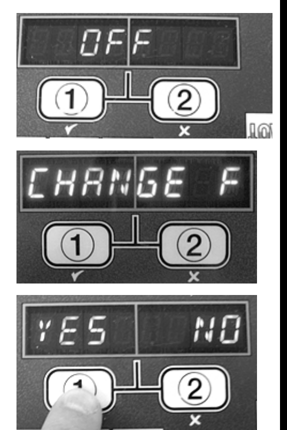








23 **Cambiar la almohadilla del filtro**
El controlador muestra el mensaje APAG y a continuación ¿CAMBIAR FILTRO? alternando con SÍ NO. Pulse la tecla √.



continuación

Filtrado de mantenimiento (continuación)

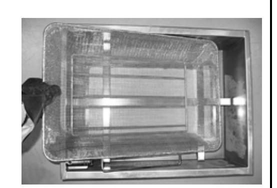
24 **Sacar la bandeja del filtro**
Abra la puerta y tire de la bandeja del filtro hasta que salga.



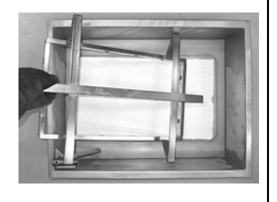
¡Puede que la bandeja del filtro esté caliente! Utilice guantes protectores para evitar quemaduras graves.



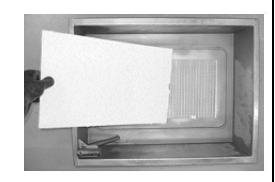
25 **Retirar la bandeja recogemigas**
Saque la bandeja recogemigas del interior de la bandeja del filtro. Limpie el aceite y los residuos acumulados en la bandeja recogemigas. Limpie la bandeja recogemigas con agua y jabón y a continuación aclare la bandeja recogemigas a fondo con agua caliente.



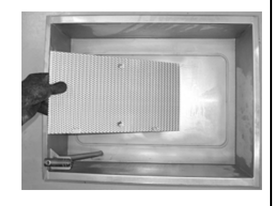
26 **Retirar el marco de sujeción de la almohadilla del filtro**
Retire el marco de sujeción de la almohadilla del filtro y límpielo con la solución SolidSense multiusos superconcentrada (APSC) a temperatura caliente en el fregadero. Aclare **abundantemente** con agua caliente.



27 **Sacar la almohadilla del filtro de la bandeja**
Tire de la almohadilla de filtro hasta que salga de la bandeja y deseche la almohadilla.



28 **Sacar la rejilla interna inferior**
Saque la rejilla interna inferior de la bandeja y límpiela a fondo con la solución SolidSense multiusos superconcentrada (APSC) a temperatura caliente en el fregadero. Aclare **abundantemente** con agua caliente.



29 **Limpiar la bandeja de drenaje del filtro**
Limpie el aceite y los residuos acumulados en la bandeja del filtro.





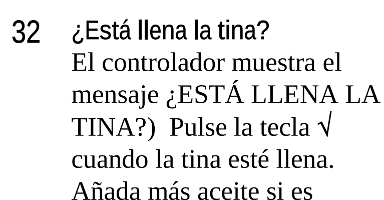
30 **Volver a montar**
Vuelva a montar la bandeja siguiendo los pasos previos en sentido inverso, colocando primero la rejilla inferior en la bandeja del filtro, seguida de la almohadilla del filtro con la cara áspera mirando hacia arriba, el marco de sujeción y la bandeja recogemigas.





Asegúrese de que la bandeja del filtro, la rejilla inferior, la bandeja recogemigas y el marco de sujeción estén completamente secos antes de colocar la almohadilla del filtro dentro de la bandeja, ya que el agua disolvería la almohadilla del filtro.

31 **Encender la freidora**
Pulse la tecla de alimentación para encender el controlador y que la freidora vuelva al modo de funcionamiento normal.



32 **¿Está llena la tina?**
El controlador muestra el mensaje ¿ESTÁ LLENA LA TINA?) Pulse la tecla √ cuando la tina esté llena. Añada más aceite si es necesario.





Objetivo
Garantizar la calidad de los alimentos fritos y reducir el riesgo de fuego cerca de la freidora

Tiempo requerido
5 minutos para la preparación
45 minutos para llevar a cabo el procedimiento

Hora del día
Una vez cerrado el establecimiento
En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: por la noche o durante los periodos con menor volumen de trabajo

Iconos de peligro







Suelos resbaladizos

Herramientas y materiales


Escobón HI-Lo


Cepillo, cubeta, nailon.

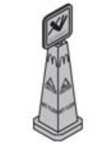

Cubo con KAY® SolidSense™ multiusos super-concentrado (APSC)



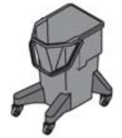
Cubo, paños limpios y desinfectados

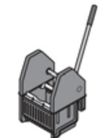


Cubo, paños sucios

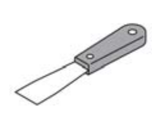

Señalización suelo mojado


Fregona


Cubo para fregona


Escurridor para fregona


Papel de cocina


Rasqueta


Guantes de neo-preno

Procedimiento

1 Apague las freidoras.
Coloque todos los interruptores de alimentación de las freidoras en la posición de Apagado (OFF).



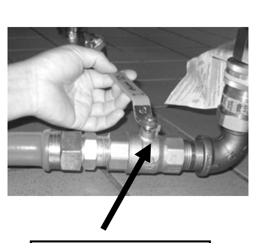
2 Retire y vacíe el recipiente y el colector de grasa.
Extraiga el colector de grasa de la campana de extracción. Extraiga el recipiente para grasa de la campana de extracción. El colector y el recipiente están situados debajo de los filtros de la campana. Vierta el aceite del colector y del recipiente en el carrito para descarte de aceite.

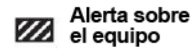


Aceite caliente
Es posible que el aceite del colector y del recipiente esté caliente. Utilice guantes.

3 Corte y desconecte el gas.
Si su freidora no funciona con gas, sáltese este paso.

Si su freidora funciona con gas, utilice la válvula de cierre manual del gas para cerrar el suministro de gas. La válvula de cierre manual del gas se encuentra en el conducto de suministro antes de las desconexiones rápidas. A continuación, desconecte el conducto del gas de la freidora mediante la desconexión rápida.


Cierre manual



Use sólo la válvula de cierre manual del gas para cerrar el suministro de gas. *No emplee las desconexiones rápidas.*

continuación

Limpiar la zona situada detrás de las freidoras (continuación)

4 **Preparar la freidora para la limpieza.**
Desbloquee los topes de las ruedas de la freidora.



Si la freidora cuenta con un cabezal, levante la parte frontal del cabezal lo suficiente para permitir que el protector de salpicaduras no roce la repisa del filtro. Empuje la freidora con cuidado de forma que ruede en sentido opuesto al cortafuegos, lo suficiente para que el cabezal no roce la repisa del filtro.

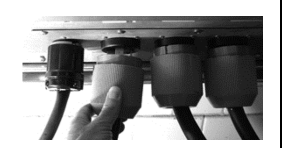
Si su freidora tiene cabezal, asegúrelo. Coloque las tapas de las tinas en cada una de las tinas.

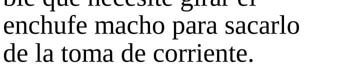
Empuje la freidora de forma que quede aún más alejada del cortafuegos, hasta una distancia suficiente que le permite limpiar por detrás de la freidora.

Aceite caliente

Es posible que el aceite de la freidora esté muy caliente. Empuje la freidora de forma que ruede lentamente para evitar salpicaduras de aceite. Utilice guantes.

5 **Desconecte la freidora de la fuente de alimentación.**
Desenchufe el cable eléctrico de la freidora de la toma de corriente tirando del cuerpo del enchufe macho. Es posible que necesite girar el enchufe macho para sacarlo de la toma de corriente.





6 **Limpiar los filtros de la freidora.**
Retire los filtros de la freidora de la campana de extracción. Lleve los filtros al fregadero de tres senos e imprégnelos con KAY® SolidSense™ multiusos superconcentrado (APSC).
.



continuación



KAY® SolidSense™ Multiusos Superconcentrado (APSC)

7 **Rascar la zona situada detrás de la freidora.**
Utilice una rasqueta para rascar los restos de grasa blanda y los restos carbonizados acumulados en la zona situada detrás de la freidora. Limpie las siguientes áreas en este orden: las partes de la chimenea que pueda alcanzar, la parte trasera de la campana de extracción, los laterales de la campana de extracción y la zona del alojamiento del filtro de la freidora.



Si su freidora es eléctrica, a continuación utilice la rasqueta para rascar los restos de grasa blanda y los restos carbonizados de todas las chapas de metal alrededor de la freidora, el separador y pedestal de la freidora. Avance hasta el paso 8 cuando haya limpiado estas zonas.

Si su freidora funciona con gas, a continuación utilice la rasqueta para rascar los restos de grasa blanda y los restos carbonizados de estas áreas en el siguiente orden: el reductor de tiro, todas las chapas de metal alrededor de la freidora, la hoja de gravedad extraíble, el ángulo de sellado, el separador y el pedestal de la freidora.

Si su freidora funciona con gas, tenga cuidado de no introducir restos de grasa blanda o restos carbonizados en el conducto de salida de humos de la freidora durante su limpieza.

Alerta sobre el equipo

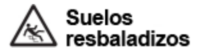
No rompa la conexión fusible para la protección contra incendios situada en la zona inferior de la chimenea. Si rompe la conexión, se activará el sistema de extinción de incendios.

Limpiar la zona situada detrás de las freidoras (continuación)

8 **Limpiar la zona situada detrás de la freidora.**
Utilice el cepillo de nailon, el escobón Hi-Lo y un cubo con solución KAY® SolidSense™ multiusos superconcentrada (APSC) a temperatura caliente para limpiar todas las áreas que rascó en el paso 7. Limpie las zonas en el mismo orden en que las rascó en el paso 7. A continuación, utilice el escobón Hi-Lo para limpiar el suelo alrededor de la freidora.



Seque todas las zonas con papel de cocina hasta que queden limpias y secas.



Es posible que las zonas del suelo que haya limpiado estén húmedas.

9 **Solicitar al gerente que haga la inspección.**
Solicite a su gerente que inspeccione el trabajo que ha realizado y apruebe la limpieza. Vuelva a limpiar aquellas zonas que determine el gerente.

10 **Lavar las patas y las ruedas giratorias de la freidora.**
Utilice el cepillo de nailon para cubetas y un cubo con solución KAY® SolidSense™ multiusos superconcentrada (APSC) a temperatura caliente para lavar las patas y las ruedas giratorias de la freidora Séquelas con papel de cocina.

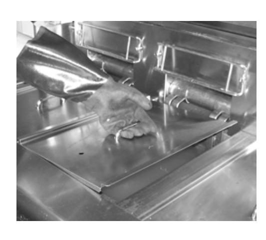


11 **Fregar la zona del suelo alrededor de la freidora.**
Utilice una fregona y un cubo con solución KAY® SolidSense™ multiusos superconcentrada (APSC) para fregar todo el suelo alrededor de la freidora.


Suelos resbaladizos

Es posible que el suelo esté mojado después de fregarlo.

12 **Dejar que las superficies se sequen.**
Dejar que todas las superficies de la freidora, la pared y el suelo se sequen.



13 **Volver a conectar la freidora al suministro eléctrico.**
Empuje la freidora lentamente hacia la toma de corriente hasta que esté lo suficientemente cerca como para conectar el enchufe. Enchufe la freidora en la toma de corriente.

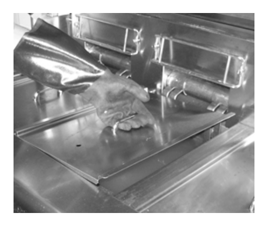




Aceite caliente

Es posible que el aceite de la freidora esté muy caliente. Empuje la freidora de forma que ruede lentamente para evitar salpicaduras de aceite.

14 **Preparar la freidora para su utilización.**
Empuje la freidora hacia delante hasta que esté cerca de la repisa del filtro. Retire las tapas de las todas tinas. Levante la parte superior del cabezal hasta que el protector de salpicaduras no roce la repisa del filtro y empuje la freidora para que ruede hasta su posición habitual.



Limpiar la zona situada detrás de las freidoras (continuación)

15 **Volver a conectar la freidora al suministro de gas.**
Si su freidora es eléctrica, sáltese este paso.



continuación ▶

Compruebe que no haya grasa en los dos extremos de la desconexión rápida. Limpie la desconexión rápida si fuera necesario. Vuelva conectar el acoplamiento del conducto del gas.

Alerta sobre el equipo
Asegúrese de que la desconexión rápida del gas esté completamente encajada y enclavada antes de abrir el suministro de gas.

16 **Volver a instalar los filtros y el colector de grasa de la freidora.**
Bloquee las ruedas en su posición. Vuelva a instalar los filtros de la freidora y el colector de grasa en la campana de extracción.



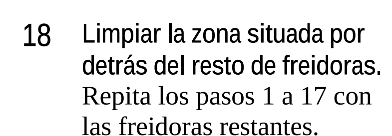
17 **Abrir el suministro de gas.**
Si su freidora es eléctrica, sáltese este paso.



continuación ▶

Gire la válvula de cierre manual del gas en la posición de Abierto. Encienda el ordenador para verificar que los quemadores vuelven a ponerse en marcha. Cuando los quemadores hayan vuelto a ponerse en marcha puede apagar el ordenador.

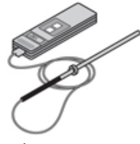
18 **Limpiar la zona situada por detrás del resto de freidoras.**
Repita los pasos 1 a 17 con las freidoras restantes.

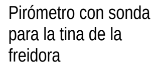




Objetivo	Mantener los estándares de seguridad alimentaria	
Tiempo requerido	1 minutos para la preparación	5 minutos para completar el procedimiento, una vez que la freidora ha alcanzado la temperatura de cocción. La temperatura de cocción normalmente se alcanza cuando han transcurrido aproximadamente 45 minutos.
Hora del día	Al abrir el establecimiento	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: durante los periodos con menor volumen de trabajo
Iconos de peligro	Aceite caliente / Superficies calientes	

Herramientas y materiales





Pirómetro con sonda para la tina de la freidora



Guantes de neopreno

Procedimiento

1 Calibrar el pirómetro.
Llene un vaso para bebidas calientes con hielo y a continuación añada agua fría del surtidor de bebidas hasta que el hielo quede completamente cubierto. El vaso contendrá un 50 por ciento de hielo y un 50 por ciento de agua.

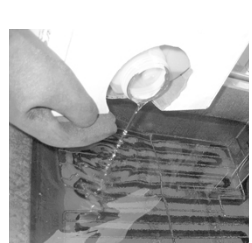
2 Insertar la sonda en el agua
Inserte la sonda en el agua con hielo y remueva de forma continuada hasta que la lectura de la temperatura se estabilice.

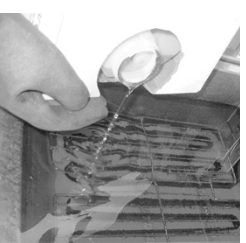
3 Leer la temperatura
La lectura debiera mostrar una temperatura de 0°C +/- 1°C. Si no es así, debe calibrar, reparar o sustituir el pirómetro. Para realizar el calibrado, siga los procedimientos de calibrado, comprobación y ajuste suministrados por el fabricante de su pirómetro.



2 Encender la freidora y calentar el aceite.
Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender la freidora. Configure la freidora en función del producto que desee cocinar. Deje que el aceite de la freidora alcance la temperatura de cocción y a continuación se apague.

3 Comprobar el nivel de aceite.
Compruebe el nivel de aceite cuando el aceite haya alcanzado la temperatura de cocción. Si el aceite está por encima de la línea del “Nivel de Aceite”, retire parte del aceite hasta que quede al nivel de la línea drenando el aceite en la bandeja de drenaje o unidad de descarte. Si el aceite está por debajo de la línea del “Nivel de Aceite”, añada aceite hasta que el aceite alcance la línea.





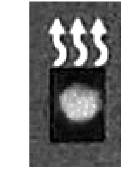
continuación



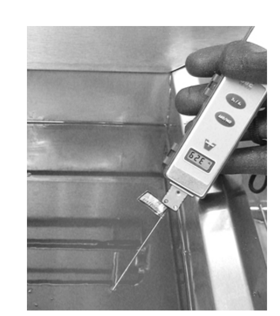
El aceite de la freidora está muy caliente.
Utilice guantes.

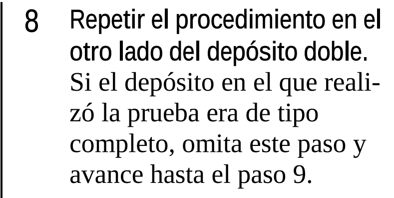
Calibrar la freidora (continuación)

4 **Ciclos de la tina**
Deje que la tina realice tres ciclos de calentamiento. El piloto de calentamiento se encenderá cuando la freidora esté calentando.

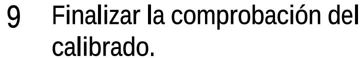


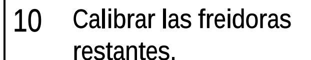
5 **Realizar una lectura de la temperatura del aceite.**
Inserte la sonda del pirómetro para la tina de la freidora en el aceite caliente hasta que quede a 2,5 cm de la punta de la sonda. La punta debe estar sumergida 7,6 cm por debajo de la superficie del aceite. Permita que la lectura de la temperatura se estabilice.





6 **Mostrar la temperatura en la freidora.**
Pulse el interruptor de la pantalla de la temperatura para la tina en la que realizó la lectura con el pirómetro. La pantalla mostrará la temperatura en la tina.





7 **Comparar las lecturas de la temperatura.**
Compare la lectura de la temperatura en el pirómetro con la temperatura correspondiente en la pantalla.

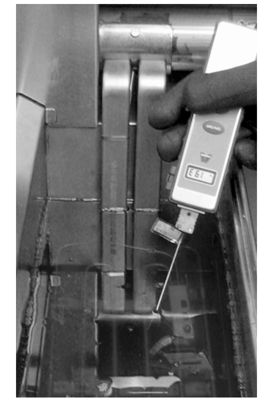
Si las dos temperaturas difieren en menos de 3°C (ya sea por encima o por debajo), no necesita ajustar la configuración de temperatura.

Si las dos temperaturas difieren en más de 3°C (ya sea por encima o por debajo), llame a un técnico de servicio para informar del problema.

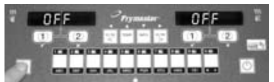


8 **Repetir el procedimiento en el otro lado del depósito doble.**
Si el depósito en el que realizó la prueba era de tipo completo, omita este paso y avance hasta el paso 9.

Si realizó la prueba en uno de los lados de un depósito dividido, repita los pasos 5 a 7 en el otro lado del depósito doble.



9 **Finalizar la comprobación del calibrado.**
Cuando haya finalizado los pasos 5 a 7 en la tina (incluidos ambos lados en el caso de un depósito doble), pulse el botón de encendido/apagado para finalizar la comprobación del calibrado en esa tina.



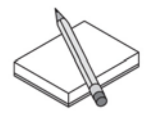
10 **Calibrar las freidoras restantes.**
Repita los pasos 1 a 9 con las freidoras restantes.



Calibrar el tiempo de recuperación de la freidora | Mensualmente | FR 4 M1

Objetivo	Mantener los estándares de seguridad alimentaria de los productos fritos	
Tiempo requerido	1 minutos para la preparación	5 minutos para llevar a cabo el procedimiento,
Hora del día	Al abrir el establecimiento	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: por la mañana
Iconos de peligro	Aceite caliente / Superficies calientes	

Herramientas y materiales



Lápiz y papel

Procedimiento

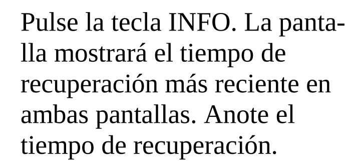
1 **Encender la freidora.**
Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender la freidora. La pantalla mostrará “----”, el nombre del producto o “BAJA TEMP”




2 **Comprobar el tiempo de recuperación más reciente.**
La freidora almacena de forma automática el tiempo de recuperación de la freidora cada vez que la temperatura de la tina aumenta de 121°C a 149°C.



Pulse la tecla INFO. La pantalla mostrará el tiempo de recuperación más reciente en ambas pantallas. Anote el tiempo de recuperación.



3 **Comparar el tiempo de recuperación más reciente con el tiempo de recuperación aceptable.**
El tiempo de recuperación aceptable para las freidoras eléctricas es inferior a 1:40 (un minuto y cuarenta segundos). El tiempo de recuperación aceptable para las freidoras de gas es inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos).



continuación

Si el tiempo de recuperación que anotó es inferior al tiempo de recuperación aceptable para su freidora, el rendimiento de la freidora es aceptable. Avance hasta el paso 5.

Si el tiempo que anotó es superior al tiempo de recuperación aceptable para su freidora, el rendimiento de la freidora no es aceptable. Avance hasta el siguiente paso.

Calibrar el tiempo de recuperación de la freidora (continuación)

4 **Ajustar la freidora, si resulta necesario.**



Si el tiempo de recuperación de la freidora no es aceptable, compruebe los siguientes elementos en la freidora. Si encuentra algún problema, corríjalo siguiendo las instrucciones.

Únicamente si su freidora es eléctrica, compruebe que la clavija grande del enchufe está debidamente enchufada. Ajústela según sea necesario.

Únicamente si su freidora funciona con gas, compruebe el ángulo de sellado, la hoja de gravedad y el separador. Ajuste su colocación si fuera necesario.

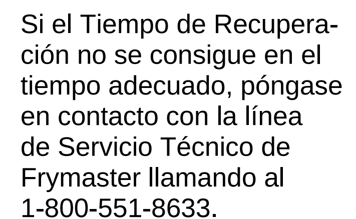
Únicamente si su freidoras funciona con gas, compruebe el flujo de gas y el ventilador de aire de combustión. Realice los ajustes necesarios.

Únicamente si su freidora funciona con gas, compruebe el estado de los quemadores de calor radiante.

Consulte la guía de resolución de problemas en el manual del usuario.

5 **Volver a comprobar el tiempo de recuperación.**





Si el Tiempo de Recuperación no se consigue en el tiempo adecuado, póngase en contacto con la línea de Servicio Técnico de Frymaster llamando al 1-800-551-8633.

6 **Volver a calibrar el resto de las freidoras.**



Repita los pasos 1 a 5 con las freidoras restantes.

Objetivo	Eliminar el aceite caramelizado de las resistencias (si es eléctrica) y de la tina.	
Tiempo requerido	5 minutos para la preparación	15 minutos para la preparación; 60 por tina para completar el procedimiento
Hora del día	Esta tarea puede llevarse a cabo por separado en cada una de las tinas. Podrá atender los pedidos de los clientes con las tinas restantes.	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: Esta tarea puede llevarse a cabo por separado en cada una de las tinas. Podrá atender los pedidos de los clientes con el resto de las tinas.
Iconos de peligro	Sustancias químicas, Electricidad, Fluidos/vapores calientes, Aceite caliente, Superficies calientes, Manipulación manual, Piezas en movimiento, Objetos/superficies cortantes, Suelos resbaladizos	

Herramientas y materiales


Delantal, con protección térmica


Cepillo de precisión Hi-Temp de Ecolab


Cubo, plástico

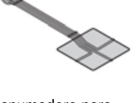


Cubo, paños limpios y desinfectados



Cubo, paños sucios


Pantalla facial


Espumadera para freidora

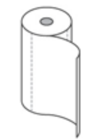

Guantes, neopreno


Varilla para freidora


Limpiador KAY® QSR para freidoras


Desengrasante KAY® QSR extrafuerte


Carrito para el descarte de aceite


Papel de cocina


Estropajo y portaestropajo Hi-Temp de Ecolab

Procedimiento

La limpieza intensa se realiza mediante procedimientos desarrollados por Kay Chemical. Necesitará sus instrucciones junto con este PM.

1 **Prepararse para la limpieza intensa y apagar la freidora.**
Póngase los guantes de neopreno, el delantal con protección térmica y la pantalla facial. Debe llevar puesto este equipo durante todo el procedimiento.

Este procedimiento debe realizarse de forma individual en cada una de las tinas.

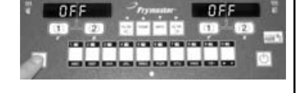
Compruebe que los filtros de la freidora están en su sitio. Encienda al menos un ventilador de extracción. El ventilador debe permanecer encendido durante todo el procedimiento.

Asegúrese de que el soporte del cesto esté debidamente colocado en la tina.

Presione el interruptor de encendido/apagado para apagar la freidora. La pantalla mostrará el mensaje APAG.



Alerta sobre el equipo
Para evitar activar de forma accidental el sistema de extinción de incendios, mantenga el ventilador de extracción encendido y los filtros de la freidora en su sitio durante todo el procedimiento.



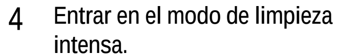
2 **Retirar la bandeja del filtro.**
Retire la bandeja del filtro y saque la bandeja recogemigas, el marco de sujeción, la almohadilla del filtro y la rejilla.

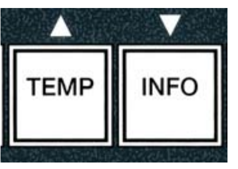


3 **Coloque la MSDU.**
Asegúrese de que la MSDU (Unidad de Descarte de Grasa de McDonald's, por sus siglas en inglés, o carrito para el descarte de aceite) esté colocada en su sitio bajo el conducto de drenaje.



4 **Entrar en el modo de limpieza intensa.**
Pulse las teclas Temp e Info simultáneamente y manténgalas presionadas hasta que la pantalla muestre el mensaje NIVEL 1 y a continuación INTRO CÓDIGO.





Modo de limpieza intensa (continuación)

5 **Introducir el código.**
Introduzca 1-2-3-4 con las teclas numeradas

6 **Avanzar hasta Limp Intensa.**
Pulse la tecla ▼ “Info” para avanzar hasta MODAL LIMPIEZA INTENSA.



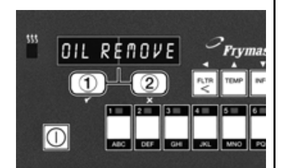
7 **Pulsar la tecla con la marca de comprobación.**
Pulse la tecla 1 ✔ bajo la tina que desea limpiar.



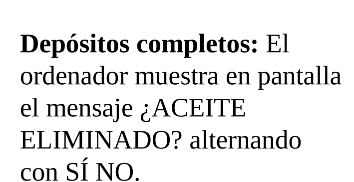
8 **Confirmar la limpieza intensa.**
La pantalla del ordenador muestra de forma alternativa ¿LIMP INTENSA? y SÍ NO. Pulse la tecla 1 ✔ .



9 **Confirmar que el aceite ha sido retirado.**
Depósitos divididos: El ordenador muestra el mensaje Limp Intensa alternando con I D. Pulse la tecla 1 ✔ o 2 ✖ bajo la tina que desea limpiar. El ordenador muestra en pantalla el mensaje ¿ACEITE ELIMINADO? alternando con SÍ NO.



Depósitos completos: El ordenador muestra en pantalla el mensaje ¿ACEITE ELIMINADO? alternando con SÍ NO.



10 **Confirmar el estado de la tina.**
Tina vacía: Pulse la tecla 1 ✔ . La pantalla muestra el mensaje ¿SOLUCIÓN AÑADIDA? alternando con CONFIRMAR.

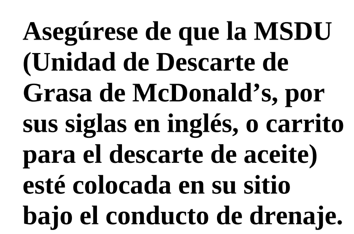


Tina llena de aceite: Pulse la tecla 2 ✖ . La pantalla muestra el mensaje ¿COLOCADA UNI DESECH? alternando con CONFIRMAR

11 **Drenar el aceite de la tina.**
Tina vacía: Vaya al paso 13.



Asegúrese de que la MSDU (Unidad de Descarte de Grasa de McDonald’s, por sus siglas en inglés, o carrito para el descarte de aceite) esté colocada en su sitio bajo el conducto de drenaje.



Tina llena: El ordenador muestra el mensaje ABRIR LA VÁLVULA DE DRENAJE.
Abra con cuidado la válvula de drenaje y deje que el aceite se drene al interior del carrito para descarte de aceite. Empuje los trozos de fritura u otros sedimentos que encuentre de forma que entren por la válvula de drenaje y se drenen.



⚠ **Aceite caliente**
Es posible que el aceite esté muy caliente. Evite salpicar el aceite.

La pantalla del ordenador muestra el mensaje DESECHANDO y a continuación ¿TINA VACÍA? alternando con CONFIRMAR.



Pulse la tecla 1 ✔ .

Modo de limpieza intensa (continuación)

12 Cerrar la válvula de drenaje.
La pantalla muestra el mensaje CERRAR LA VÁLVULA DE DRENAJE.

Cierre la válvula de drenaje.



13 Sustituir la bandeja del filtro.
Coloque la bandeja del filtro junto con todos sus componentes internos sacados en el armario de la freidora.


Superficies calientes

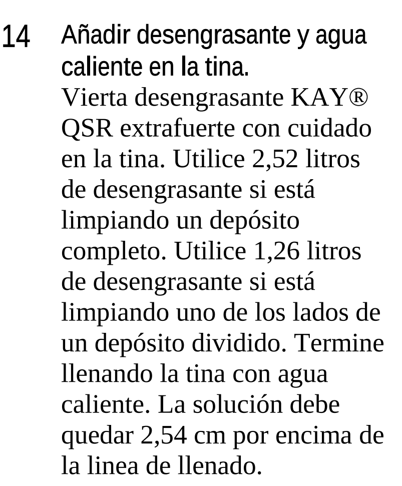


14 Añadir desengrasante y agua caliente en la tina.
Vierta desengrasante KAY® QSR extrafuerte con cuidado en la tina. Utilice 2,52 litros de desengrasante si está limpiando un depósito completo. Utilice 1,26 litros de desengrasante si está limpiando uno de los lados de un depósito dividido. Termine llenando la tina con agua caliente. La solución debe quedar 2,54 cm por encima de la linea de llenado.





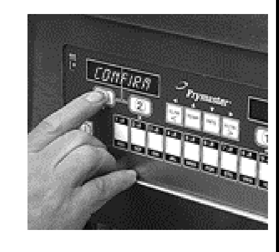
Para obtener información adicional sobre las instrucciones, consulte las instrucciones de Kay Chemical sobre el Procedimiento para la Limpieza Intensa de las Freidoras.



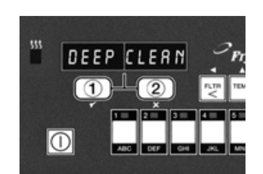
Sustancias químicas

Desengrasante KAY® QSR extrafuerte

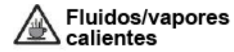
15 Después de añadir la solución limpiadora
La pantalla del ordenador muestra el mensaje SOLUCIÓN AÑADIDA alternando con CONFIRMAR Pulse la tecla 1 ✔ .



16 Iniciar la limpieza intensa
La pantalla del ordenador muestra el mensaje LIMP INTENSA alternando con una cuenta atrás de una hora. La solución alcanzará una temperatura de 91°C. La solución debiera hervir suavemente a fuego lento. Complete los pasos 17 a 19 mientras se lleva a cabo la cuenta atrás.



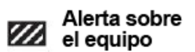



Fluidos/vapores calientes

La solución no debe en ningún caso hervir vigorosamente ya que podría sobrarse. Si la unidad comienza a salpicar, cancele la limpieza intensa pulsando el la tecla 2x y manteniéndola presionada durante tres segundos.

Nunca deje la freidora sin supervisión durante la limpieza intensa.

17 Limpiar los cestos de la freidora.
Coloque los cestos de la freidora en la solución limpiadora. Encargue a otro empleado que los retire cuando estén limpios y que los lleve al fregadero de tres senos. Aclárelos y séquelos completamente.


Alerta sobre el equipo

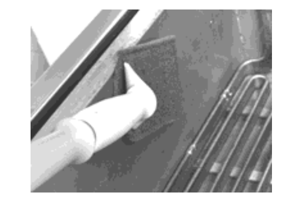
No sumerja piezas de aluminio en la solución en ebullición.
Los ganchos de metal macizo de los cestos están hechos de aluminio.

18 **Limpiar los soportes de los cestos.**
Utilice la varilla para freidoras para sacar el soporte de los cestos de la tina. Encargue a otro empleado que lleve el soporte al fregadero de tres senos y que lo aclare abundantemente con agua caliente. Séquelo completamente.



El soporte del cesto está mu Fryer Fryer y caliente.

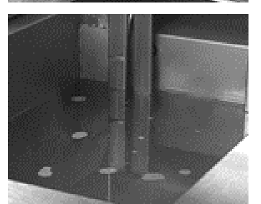
19 **Frotar el interior de la tina.**
Limpie los laterales y la parte frontal y posterior de la tina con el estropajo y portaestropajo Hi-Temp y el limpiador Kay QSR para freidoras.



20 **Limpieza finalizada**
Cuando haya transcurrido una hora, la pantalla mostrará el mensaje LIMPIEZA TERMINADA y sonará una alarma. Pulse la tecla 1 ✔ para silenciar la alarma.







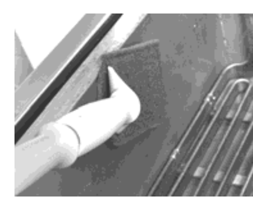
21 **Drenar la solución de la tina.**
Siga el Procedimiento de Kay Chemical para Limpiezas Intensa cuando retire la solución.

La pantalla muestra el mensaje ¿SOLUCIÓN ELIMINADA?) alternando con SÍ. Cuando haya retirado la solución pulse la tecla 1 ✔ .



Fluidos/vapores calientes
La solución estará muy caliente. Evite salpicar.

22 **Fregar el interior de la tina.**
La pantalla muestra el mensaje ¿FREGADO TINA COMPLETO? alternando con CONFIRMAR.



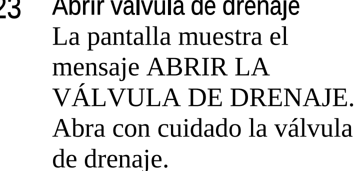
Utilice el estropajo y portaestropajo Hi-Temp y el limpiador para freidoras para limpiar los laterales y la parte frontal, posterior y superior de la tina. Retire cualquier resto que se haya depositado. Utilice el cepillo de precisión Hi-Temp para limpiar entre las resistencias y por debajo de ellas, las esquinas de las tinas y otras zonas de difícil acceso.

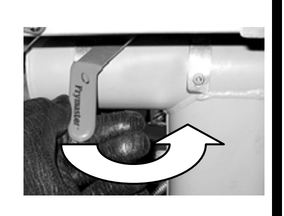


Cuando haya fregado la tina, pulse la tecla 1 ✔ .



23 **Abrir válvula de drenaje**
La pantalla muestra el mensaje ABRIR LA VÁLVULA DE DRENAJE. Abra con cuidado la válvula de drenaje.





24 **Drenar**
La pantalla muestra el mensaje DRENANDO para drenar la pequeña cantidad de solución de la tina.







La solución estará muy caliente. Evite salpicar.

Modo de limpieza intensa (continuación)

25 **Aclarar la tina con agua.**
Aclare la tina abundantemente con agua templada (38° C). Asegúrese de que la bandeja del filtro esté insertada para que pueda recibir el agua procedente del aclarado. Repita este paso con más agua templada y limpia.



26 **Aclarar completamente**
La pantalla muestra el mensaje ¿ENJUAGUE COMPLETO? alternando con CONFIRMAR.

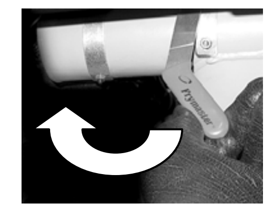
Pulse la tecla 1 ✔ cuando se haya completado el aclarado.





27 **Cerrar válvula de drenaje**
La pantalla muestra el mensaje CERRAR LA VÁLVULA DE DRENAJE.

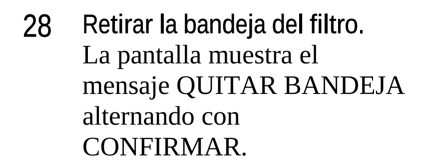
Cierre la válvula de drenaje.

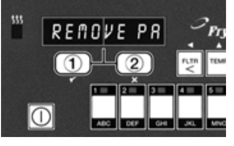


28 **Retirar la bandeja del filtro.**
La pantalla muestra el mensaje QUITAR BANDEJA alternando con CONFIRMAR.

Retire la bandeja del filtro y pulse 1 ✔ .











29 **Secar la tina, limpiar y secar la bandeja**
La pantalla muestra el mensaje ¿TINA Y BANDEJA SECAS?, alternando con CONFIRMAR. Retire y drene la bandeja del filtro de acuerdo con el procedimiento de Limpieza Intensa de Kay Chemical. Limpie la tina con un paño limpio y desinfectado. Seque completamente el interior de la tina con papel de cocina. Limpie y seque la bandeja del filtro. Vuelva a ensamblarlo con sus componentes e instale una almohadilla de filtro limpia.

30 **La tina y la bandeja están secos**
Pulse la tecla 1 ✔ cuando la tina y la bandeja estén secos y listos para volver a ser utilizados.





31 **Insertar bandeja**
La pantalla muestra el mensaje INTRO BANDEJA alternando con CONFIRMAR.

Inserte la bandeja del filtro en la freidora y pulse 1 ✔ .

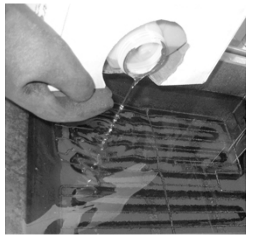




32 **Llenar la tina con aceite.**
La pantalla muestra el mensaje LLENADO MANUAL TINA alternando con CONFIRMAR.



Llene la tina con la cantidad adecuada de aceite.

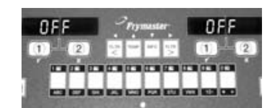


Pulse 1 ✔ cuando la tina se haya llenado hasta la línea inferior del nivel de aceite.





33 **Volver a apagar.**
La pantalla muestra el mensaje APAG.



Verificar los controles del límite alto

Objetivo	Si el límite alto no funciona correctamente podría provocar un fallo grave en el equipo e inseguridad en las condiciones de trabajo. Nunca utilice una freidora cuyo límite alto no funcione correctamente. Lleve a cabo esta comprobación cuando no vaya a necesitar utilizar la freidora durante una hora y haya llegado el momento de cambiar el aceite. Deseche el aceite cuando haya realizado esta comprobación.	
Tiempo requerido	45 minutos para que la freidora se caliente	25 minutos por tina 1 hora para que el aceite se enfríe antes de desecharlo.
Hora del día	Cuando el establecimiento haya cerrado. Lleve a cabo esta comprobación cuando haya llegado el momento de cambiar el aceite de cocinar.	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: durante los periodos con menor volumen de trabajo cuando se haya programado un cambio de aceite
Iconos de peligro	Fluidos/vapores calientes · Aceite caliente · Superficies calientes	

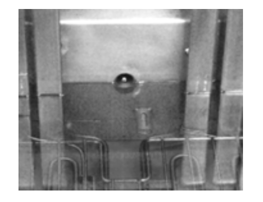
Herramientas y materiales


Carrito para el descarte de aceite


Guantes de neopreno

Procedimiento

1 Preparativos para las comprobaciones.
Confirme que se ha programado un cambio del aceite de la freidora. Debe desechar el aceite cuando haya finalizado el procedimiento.



Compruebe el nivel de aceite en la freidora. Debiera estar al nivel de la línea superior del "Nivel de Aceite".



Compruebe la temperatura del aceite pulsando la tecla TEMP. La temperatura del aceite debiera ser superior a 82°C.



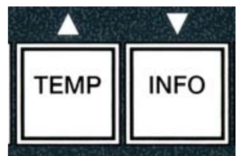
Confirme que los filtros de grasa de la campana están colocados en su sitio y encienda los extractores. Los extractores deben estar encendidos durante todo el procedimiento. Durante este procedimiento, el aceite de la freidora se encuentra a temperaturas muy elevadas. Es posible que el aceite desprenda algo de humo y estará a temperaturas extremadamente altas.

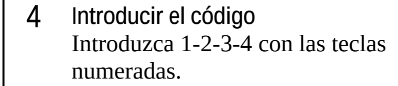
2 Apagar el ordenador
Pulse las teclas de apagado.


Superficies calientes



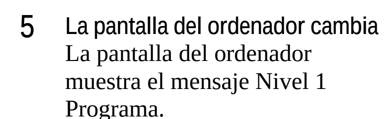
3 Entrar en el modo de programación
Pulse las teclas Temp e Info simultáneamente y manténgalas presionadas hasta que la pantalla muestre el mensaje NIVEL 1 y a continuación INTRO CÓDIGO.





4 Introducir el código
Introduzca 1-2-3-4 con las teclas numeradas.





5 La pantalla del ordenador cambia
La pantalla del ordenador muestra el mensaje Nivel 1 Programa.



6 Avanzar por las opciones
Pulse la tecla ▼ "Info" para avanzar hasta High Limit Test.



Verificar los controles del límite alto (continuación)

7 Confirmar selección
Pulse la tecla 1 ✔ .



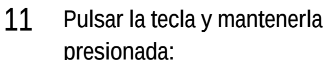
8 Confirmar selección para la comprobación
La pantalla del ordenador muestra el mensaje ¿LÍMITE ALTO? alternando con SÍ NO.

9 Pulsar la tecla
Pulse la tecla ✔ .



10 Pulsar la tecla de marca de comprobación y mantenerla presionada.
El controlador muestra el mensaje PULSAR COMPROB SIN SOLTAR.





11 Pulsar la tecla y mantenerla presionada:
Pulse la tecla ✔ de la tina en la que está realizando la comprobación y manténgala presionada. El ordenador muestra en pantalla la temperatura de la tina durante la comprobación.



12 La tina se calienta
El ordenador muestra en pantalla el mensaje ALT-1 CAL, cuando la tina alcanza una temperatura de 210°C±12°C. En los ordenadores utilizados en la Unión Europea (aquellos con la marca CE), la temperatura es 202°C.



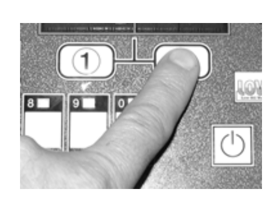
13 El límite alto se abre
El ordenador muestra el mensaje AYUDA alternando con ALT-2 cuando el límite alto se abre entre 217°C y 231°C.



14 Fallo en el límite alto
Si el límite alto no se abre, el ordenador mostrará el mensaje FALLA LÍMITE ALTO alternando con DESCONECTAR CORRIENTE. Si esto sucede, desconecte la alimentación inmediatamente y llame al servicio técnico.

15 Soltar la tecla
Suelte la tecla 1 ✔ .

16 Cuando el aceite está frío, salir para apagar.
Cuando la tina se enfríe por debajo de 204°C, pulse 2✖ dos veces para salir y regresar a APAG.



17 Desechar el aceite.
Deseche el aceite después de realizar una comprobación del límite alto. Utilice el MSDU (carrito para el descarte de aceite) en los establecimientos sin RTI. Si está empleando un sistema con aceite a granel, siga los procedimientos adecuados para desechar el aceite.



18 Verificar los controles del límite alto en todas las freidoras restantes.
Repita los pasos 3 a 18 con todas las freidoras restantes.

Objetivo Mantener el buen funcionamiento de la bomba del sistema de filtrado

Tiempo requerido 2 minutos para la preparación · 5 minutos para llevar a cabo el procedimiento

Hora del día Al abrir; la freidora debe estar fría · En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: durante los periodos con menor volumen de trabajo cuando la freidora puede apagarse

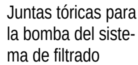
Iconos de peligro





Herramientas y materiales





Juntas tóricas para la bomba del sistema de filtrado



Destornillador con la cabeza plana



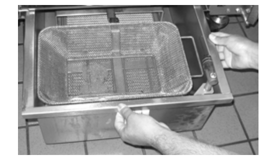
Estropajo y portaestropajo Hi-Temp de Ecolab

Procedimiento

1 **Preparar la freidora para el procedimiento.**
Compruebe que la freidora está fría. Este procedimiento sólo debe realizarse cuando la freidora esté fría y la bandeja del filtro esté vacía.



2 **Retirar la bandeja del filtro.**
Tire de la bandeja del filtro hasta que salga del armario.



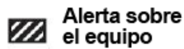
3 **Limpiar los tubos de captación.**
Limpie los tubos de captación macho y hembra con un estropajo no abrasivo Hi-Temp.





4 **Sustituir la junta tórica.**
Extraiga la junta tórica de la boquilla de la bandeja. Sustituya la junta tórica por otra nueva. Puede adquirir las juntas tóricas a través del agente de servicio técnico autorizado en su zona.





Utilice sólo recambios de juntas tóricas del fabricante. Estas juntas están fabricadas específicamente para su uso con aceites de cocina a temperaturas elevadas. No puede utilizar juntas tóricas genéricas con este propósito.

5 **Vuelva a instalar la bandeja del filtro.**
Vuelva a instalar la bandeja del filtro en el armario de la freidora.



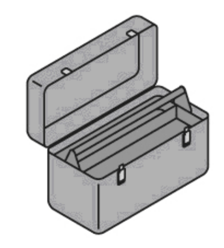
Objetivo Frymaster recomienda que un técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año. Esto contribuirá a garantizar que su equipo funciona de forma segura y con el mejor rendimiento.

Tiempo requerido N/D 1 hora por freidora para completar la inspección

Hora del día El establecimiento debe programar la inspección para garantizar que no se interrumpan las actividades comerciales y para que el técnico de servicio pueda acceder correctamente al equipo.

Iconos de peligro Sustancias químicas · Electricidad · Aceite caliente · Superficies calientes · Manipulación manual · Piezas en movimiento · Objetos/superficies cortantes · Suelos resbaladizos

Herramientas y materiales



Herramientas suministradas por el técnico

Procedimiento

SÓLO TÉCNICOS CUALIFICADOS

1 Inspección del armario
Inspeccione el armario por dentro y por fuera, de delante a atrás para verificar que no haya una acumulación excesiva de aceite.



2 Inspección de las resistencias
Compruebe que las resistencias estén en buen estado y sin acumulación de aceite carbonizado ni caramelizado. Inspeccione las resistencias para verificar que no haya daños por encendido en seco.

3 Inspección del mecanismo de inclinación
Revise que el mecanismo de inclinación funcione bien al subir y bajar las resistencias y que los cables de las resistencias no estén presionados entre sí y/o dañados por roces.

4 Comprobar el tiempo de recuperación de la freidora.
Seleccione una de las tinas de la freidora. Compruebe el tiempo de recuperación más reciente para esa tina siguiendo el procedimiento descrito en FR4 M1. El tiempo de recuperación más reciente debe ser inferior a 1:40 (un minuto y cuarenta segundos).

Si el tiempo de recuperación de la freidora es inferior a 1:40 (un minuto y cuarenta segundos), el procedimiento para esta tina se ha completado. Avance hasta el paso 6.

5 Ajustar la freidora, si resulta necesario.
Si el tiempo de recuperación de la freidora no es aceptable, compruebe los siguientes elementos en la freidora. Si encuentra algún problema, corríjalo siguiendo las instrucciones.

Únicamente si su freidora es eléctrica, compruebe que la clavija grande del enchufe está debidamente enchufada. Ajústela según sea necesario. Avance hasta el paso 6.

6 **Comprobación del consumo de amperios**
Compruebe que el consumo de amperios de la resistencia esté dentro del rango permitido de acuerdo con las especificaciones de la la placa de datos del aparato.

7 **Comprobación de la sonda**
Verifique que las sondas de temperatura y de límite alto estén bien conectadas, apretadas y que funcionen correctamente, y que los herrajes de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y debidamente instalados.

8 **Inspección de los componentes eléctricos**
Compruebe que la caja de componentes y los componentes de la caja de contactores (es decir, ordenador/controlador, relés, placas de interfaz, transformadores, contactores, etc.) estén en buen estado y no presenten acumulaciones de aceite ni otros residuos.

9 **Inspección de las conexiones del cableado**
Verifique que las conexiones de la caja de componentes y del cableado de la caja de contactores estén firmes y que el cableado esté en buen estado.

10 **Comprobación de los elementos de seguridad**
Revise que todas las características de seguridad (es decir, protecciones de contactores, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.

11 **Inspección de la olla de la freidora**
Compruebe que la olla de la freidora esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la olla esté en buen estado.

12 **Inspección del haz de cables**
Revise que todas las conexiones y los haces de cables estén apretados y en buen estado.

13 **Inspección de las mangueras de aceite**
Inspeccione todas las mangueras de retorno y drenaje de aceite en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.

Objetivo Frymaster recomienda que un técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año. Esto contribuirá a garantizar que su equipo funciona de forma segura y con el mejor rendimiento.

Tiempo requerido 1,5 horas para llevar a cabo el procedimiento

Hora del día El establecimiento debe programar la inspección para garantizar que no se interrumpan las actividades comerciales y para que el técnico de servicio pueda acceder correctamente al equipo.

Iconos de peligro Sustancias químicas · Electricidad · Aceite caliente · Superficies calientes · Manipulación manual · Piezas en movimiento · Objetos/superficies cortantes · Suelos resbaladizos

Herramientas y materiales



Herramientas suministradas por el técnico

Procedimiento

SÓLO TÉCNICOS CUALIFICADOS

1 **Inspección del armario**
Inspeccione el armario por dentro y por fuera, de delante a atrás para verificar que no haya una acumulación excesiva de aceite.



2 **Comprobar la presión de gas regulada.**
Póngase en contacto con la compañía del gas o con el agente de servicio técnico de su zona para comprobar la presión del gas del regulador del gas de la freidora.

En el caso del gas natural, la presión debe ser 76 mm c.d.a. En el caso del gas propano, la presión debe ser 210 mm c.d.a.

Si la presión no cumple estos estándares, solicite a su agente de servicio técnico o a la compañía del gas que modifique la presión para que se ajuste a estos estándares.

3 **Comprobación de la sonda**
Verifique que las sondas de temperatura y de límite alto estén bien conectadas, apretadas y que funcionen correctamente, y que los herrajes de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y debidamente instalados.

4 **Limpie y sustituya el conducto de ventilación de la válvula del gas.**
Limpie y sustituya el conducto de ventilación de la válvula del gas. Siga el procedimiento de limpieza detallado en el manual de servicio.

5 **Limpiar el soplador de aire de combustión.**
Limpie los sopladores de aire de combustión. Siga el procedimiento de limpieza detallado en el manual de servicio.

6 **Comprobar el tiempo de recuperación de la freidora.**
Seleccione una de las tinas de la freidora. Compruebe el tiempo de recuperación más reciente para esa tina siguiendo el procedimiento descrito en FR4 M1. El tiempo de recuperación más reciente debe ser inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos).

Si el tiempo de recuperación de la freidora es inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos), el procedimiento para esta tina se ha completado. Avance hasta el paso 9.

7 **Comprobar la combustión.**
Si el tiempo de recuperación de la freidora es inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos), sáltese este paso.

Conecte el multímetro en serie con el cable del sensor de llama blanca en el dispositivo de encendido. Deje que el quemador funcione al menos durante un minuto después de que el ciclo de fundido se haya completado. Cuando haya transcurrido 1 minuto, la lectura del multímetro debe estar comprendida entre 2,5 y 3,5 microamperios. Cualquier otra lectura no será aceptable.

Cuando hayan transcurrido 90 segundos de funcionamiento continuado, compruebe el color del quemador. El quemador debiera tener un color naranja vivo/rojo incandescente. Utilice la Tabla Comparativa de Colores del Quemador situada en la cara interna de la puerta de la freidora para identificar el color adecuado. Una llama de color azul o motas oscuras en la superficie del quemador no son aceptables.

8 **Ajustar el soplador de aire de combustión, en caso de que sea necesario.**
Si el tiempo de recuperación de la freidora es inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos), sáltese este paso.

Si la lectura del multímetro o el color del quemador no son aceptables, ajuste la placa de admisión del soplador de aire de combustión.

Afloje las tuercas de fijación de la placa de admisión con una llave inglesa pequeña regulable. Abra o cierre la placa para regular el flujo de aire a la vez que observa la lectura del multímetro y el color del quemador. Una llama azul normalmente indica que el quemador no recibe suficiente aire. Las motas oscuras en el quemador normalmente indican que el quemador recibe demasiado aire.

Cuando la lectura de microamperios esté dentro del rango aceptable y el color del quemador sea naranja vivo/rojo, sujete la placa de admisión del soplador en esa posición. A continuación, apriete las tuercas de fijación de la placa de admisión del soplador.

9 **Comprobación de los elementos de seguridad**
Verifique que todas las características de seguridad (es decir, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.

10 **Inspección de la olla de la freidora**
Compruebe que la olla de la freidora esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la olla esté en buen estado.

11 **Inspección del haz de cables**
Revise que todas las conexiones y los haces de cables estén apretados y en buen estado.

12 **Inspección de las mangueras de aceite**
Inspeccione todas las mangueras de retorno y drenaje de aceite en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.

13 **Calibrar las freidoras restantes.**
Repita los pasos 2 a 12 con el resto de las tinas y freidoras.



ESTE ESPACIO EN BLANCO INTENCIONALMENTE DEJADO DE LA PÁGINA